

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 17779

2 juli

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BGA Ovos Moles de Aveiro

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 170 van 23 mei 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 23 juli 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 170/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„OVOS MOLES DE AVEIRO"

EU nummer: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

BOB ( ) BGA (X)

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro
Adres: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, no 106 – 1o AA, AB, AE, 3810 – 145 Aveiro, PORTUGAL
E-mail: apoma@sapo.pt
Tel./Fax +351 234428829

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

–
☐ Naam van het product
–
☒ Beschrijving van het product
–
☐ Geografisch gebied
–
☒ Bewijs van oorsprong
–
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
–



☒ Verband
–
☒ Etikettering
–
☐ Overige (nader aan te geven)

4. Aard van de wijzigingen

–
☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
–
☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijzigingen

Beschrijving van het product

1. „Ovos Moles de Aveiro” in ouwel kunnen ook bedekt zijn met chocolade, aangezien bevestigd is dat dit in overeenstemming is met de lokale traditionele productiemethoden. Uit verhalen van producenten uit het verleden en literatuur uit die tijd blijkt dat deze wijziging gerechtvaardigd is.
2. Gedurende de periode van houdbaarheid van de „Ovos Moles de Aveiro” leidt de kristallisatie van het product tot een vermindering van het watergehalte en een toename van het suikergehalte. Deze verschillen in het water- en suikergehalte mogen niet groter zijn dan 10% van de oorspronkelijke waarden.

Bewijs van oorsprong

Voor het gebruik van chocolade moeten het traceerbaarheidssysteem en de bijbehorende registers worden aangepast. Daarom moet het bewijs van oorsprong worden gewijzigd.

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De belangrijkste wijzigingen waren:
1. Het bedekken met chocolade
   Het bedekken met chocolade wijzigt het stroomschema en de omschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product.
   Om de „Ovos Moles de Aveiro” in ouwel te bedekken met chocolade wordt de chocolade eerst „getempereerd”, een proces waarbij de chocolade een maximale temperatuur van 40 °C bereikt. De ouwel wordt handmatig of mechanisch met chocolade bedekt door deze onder te dompelen en weer naar boven te halen. Vervolgens wordt de overtollige chocolade verwijderd, waardoor de chocolade op de ouwel kan kristalliseren. De kristallisatie van de chocolade is een bepalende factor voor de kwaliteit van het eindproduct, omdat dit het uiterlijk van het eindproduct beïnvloedt en het laagje chocolade glanzend maakt.
2. De invoering van het mechanisch scheiden van verse eierdooiers als onderdeel van het productieproces
   Het gebruik van verse eierdooiers die, als onderdeel van het productieproces, mechanisch zijn gescheiden, is toegestaan en tast de kwaliteit van de grondstof niet aan.
   Met het gebruik van mechanisch gescheiden eierdooiers wordt naadloos aangesloten bij de door de banketbakkers gebruikte methode van het handmatig scheiden; mechanisch scheiden is immers een uitsluitend fysieke methode, die de intrinsieke eigenschappen van de eierdooiers, met name de versheid en de kleur ervan, niet wijzigt.
3. De invoering van koeling door middel van temperatuurverlagende apparatuur
   Bij het koelen van het deeg voor de „Ovos Moles de Aveiro” mag temperatuurverlagende apparatuur worden gebruikt op voorwaarde dat aan nauwkeurige technische voorwaarden inzake temperatuur wordt voldaan en dat specifieke registers worden bijgehouden waarmee het op die manier gekoelde product vervolgens kan worden geïdentificeerd. De eindtemperatuur moet tussen 15 en 18 °C liggen. Bij die temperatuur blijkt een rustperiode van 24 uur niet nodig te zijn.
   Zintuiglijke analyses voor „Ovos Moles de Aveiro” die met temperatuurverlagende apparatuur zijn gekoeld, tonen aan dat de specifieke eigenschappen van het product worden behouden. Dit feit werd gevalideerd door een proeverspanel met ervaring in zintuiglijke analyses, dat verifieerde dat deze wijzigingen de karakteristieke kenmerken van het product niet aantasten en dat er geen sprake is van kwaliteitsverlies.
4. Bewaring

4.1. Om de „Ovos Moles de Aveiro” in alle aanbiedingsvormen te kunnen diepvriezen, dienden het stroomschema van de productie en de beschrijving van de precieze technische diepvriesvoorschriften te worden gewijzigd. Voor deze wijziging moesten wetenschappelijke onderzoeken worden verricht om de procedure te valideren. Dit hield ook in dat de juiste methode voor het diepvriezen en ontdooien van het product moest worden bevestigd om ervoor te zorgen dat de unieke kwaliteitskenmerken van het product worden behouden. De resultaten werden door middel van zintuiglijke onderzoeken gevalideerd, waarbij een beroep werd gedaan op een proeverspanel dat ervaring heeft met het proeven van dit product en dat bevestigde dat er geen statistisch significante verschillen waren tussen het verse product en de vooraf bevroren en ontdooide variant. Om het diepgevroren product te kunnen verkopen, was het ook van belang dat de houdbaarheid werd geverifieerd. Het diepvriezen van het product vergemakkelijkt de toegang tot internationale markten, aangezien de houdbaarheidstermijn van het product hierdoor van 15 dagen wordt verlengd naar zes maanden.

4.2. De mogelijkheid om „intelligente” verpakkingsmaterialen te gebruiken, zoals verpakkingen onder gewijzigde atmosfeer en bewaarfolies voor levensmiddelen, is opgenomen als wijziging, omdat die materialen een langere houdbaarheidstermijn van het product bevorderen en bijdragen aan het behoud van de oorspronkelijke kenmerken van het product. Deze wijziging zorgt ervoor dat het product aan internationale markten kan worden geleverd. Deze resultaten werden gevalideerd aan de hand van zintuiglijke en microbiologische onderzoeken op verschillende soorten „intelligente” verpakkingsmaterialen.

4.3. De houdbaarheid van het product is vastgesteld als volgt:

Houdbaarheid	Bewaring en verpakking
21 dagen	Verpakt in slimme verpakkingsmaterialen
60 dagen	In met chocolade bedekte ouwels
zes maanden	Diepgevroren product

Verband

Op basis van het oorspronkelijke recept voerden de banketbakkers enkele experimenten uit, waarbij ze hun creativiteit de vrije loop lieten, met name met betrekking tot de productie van met chocolade bedekte „Ovos Moles de Aveiro”. Er zijn getuigenissen van banketbakkers uit het verleden, zoals van Silvina Raimundo van het bedrijf Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda, van wie de eerste vergunning dateert van 1930: „In ons bedrijf werden ze „ovos moles pretos” (zwarte zachte eieren) genoemd. Hier werden de „ovos moles pretos” alleen gemaakt voor de feesten, omdat het erg arbeidsintensief was om ze te maken. Het gaat er niet alleen om de ouwels in chocolade onder te dompelen en ze er vervolgens weer uit te halen. [...] Ze werden één voor één ondergedompeld en met de hand afgewerkt om een glad oppervlak te verkrijgen en zo tot een perfect eindresultaat te komen. Ze werden voor de feesten geproduceerd en alleen op bestelling gemaakt, omdat ze als geschenk werden beschouwd. Jaren later was er een banketbakkerij in de buurt van de rechtbank die, op verzoek van de heer Candal, opnieuw „ovos moles pretos” begon te maken, waarna men het weer over de „ovos moles pretos” begon te hebben.”
Rosalina Jesus verwijst hier ook naar: „Voor speciale gelegenheden werden bestellingen geplaatst. Onder de Arcada was er een café waar aan de toog echte sigaren werden verkocht. Wij van de „Casa dos Ovos Moles” gingen daar lege sigarendozen halen om, als we een klant hadden die „ovos moles pretos” vroeg, die daarin te kunnen aanbieden. In dat geval werden er in deze dozen slechts zes ovos moles in de vorm van een sigaar verkocht (deze variëteit staat vandaag bekend onder de naam „navalheira”). Daarna bestelde mw. Conceição zijden linten met een klavertje erop om ze te versieren. Het lint werd onderaan om de met chocolade bedekte Ovos Moles-sigaar gebonden en daarna werden de ovos moles in de sigarendoos gelegd.”
De eerste literaire verhalen dateren reeds van 1928, toen Emanuel Ribeiro „O Doce nunca amargou ... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” (Het snoep dat nooit zuur werd ... Portugees suikerwerk. Geschiedenis. Decoratie. Recepten) schreef. Daarin staan afbeeldingen van verschillende vormen van „Ovos Moles de Aveiro” in ouwels, en met name een bijzonder zorgvuldig ontwerp, donker gearceerd, van met chocolade bedekte „Ovos Moles de Aveiro”-figuren. Ook werd er een oud model van een in 1935 gebruikt porseleinen vaatje weergegeven.

Etikettering

1. Certificeringsmerk
   In de rubriek „Certificeringsmerk” werd de verplichting om een hologram te gebruiken ingetrokken vanwege de daarmee gepaard gaande kosten.
2. Nieuwe verpakking
   Ook werd de mogelijkheid geboden om nieuwe soorten verpakkingen te gebruiken die nauwer aansluiten bij de technologische ontwikkelingen, aangezien uit onderzoek blijkt dat technische innovatie geen afbreuk doet aan de kenmerken van het product.



In overeenstemming met de nieuwe consumenteneisen werd ook de verkoop van in ouwels aangeboden „Ovos Moles de Aveiro” in verpakkingen van 150 gr. toegestaan.

3. Aanbiedingsvorm
   Er werd toegestaan dat de in ouwels aangeboden „Ovos Moles de Aveiro” per stuk werden verkocht in de originele, open doos, mits het etiket, de partijaanduiding, de uiterste verkoopdatum en het certificeringsmerk duidelijk zichtbaar blijven. Deze wijziging werd aangebracht om de kleine verkooppunten in staat te stellen het product los te verkopen. Hierdoor wordt evenwel niet aan de traceerbaarheid geraakt.

ENIG DOCUMENT

„OVOS MOLES DE AVEIRO”

EU nummer: PT-PGI-0105-01169 – 31.10.2013

BOB ( ) BGA (X)

1. Naam

„Ovos Moles de Aveiro”

2. Lidstaat of derde land

Portugal

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 2.3 – Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Ovos Moles de Aveiro” is een product dat wordt verkregen door rauw eigeel te vermengen met suikersiroop. De „ovos” kunnen als dusdanig worden verkocht, gewikkeld in een ouwel, die al dan niet met een dun laagje suikersiroop of chocolade is omhuld, of onmiddellijk verpakt in houten of porseleinen vaatjes. Ze kunnen ook diepgevroren worden verkocht. Ze hebben een homogene kleur met verschillende nuances van geel tot oranje en een uniforme, niet erg intense glans. Ze hebben een complex aroma van eigeel dat zich tot een karakteristieke geur ontwikkelt met onder andere aroma’s van karamel, kaneel en gedroogde vruchten, resulterend uit de chemische reacties die tijdens het verwarmen ontstaan tussen de suiker en de ingrediënten van het eigeel. Ze hebben de zoete smaak van eigeel en suiker, die bij het verwarmen wordt gemoduleerd, en een romige, vaste consistentie. De textuur is uniform, zonder eigeelkruimels of suikerklonters (hoewel enkele dagen na de productie ten gevolge van de kristallisatie van het product klontervorming kan ontstaan). De ouwel die af en toe als aanbiedingsvorm wordt gebruikt, heeft een homogene kleur, tussen wit en crème en is ondoorzichtig, mat en geurneutraal of ruikt licht naar meel. De ouwel heeft een typische ouwelsmaak, een plastische en krokante consistentie en een droge, gladde en uniforme textuur.
De gemiddelde chemische samenstelling van het product is als volgt:
% suiker = 41 ± 5
% vet = 17 ± 3
% water = 29 ± 3
% onoplosbare eiwitten = 4,2 ± 1,1
De wateractiviteit is 0,864 ± 0,026.
De aanwezigheid van zetmeel, kleurstoffen en conserveringsmiddelen is strikt verboden.
Aan het einde van de houdbaarheidstermijn mogen de verlaging van het watergehalte en de verhoging van het suikergehalte, die het gevolg zijn van de kristallisatie van het product, niet groter zijn dan 10% van de oorspronkelijke waarden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Ovos Moles de Aveiro” worden enkel vervaardigd uit:
Eigeel dat uitsluitend wordt verkregen van zeer verse eieren van categorie A, klasse L of XL, met een kleur tussen 12 en 13 op de schaal van Roche.
Gezien de specifieke voorwaarden voor het eigeel, met name wat kleur en versheid betreft, is het geografische gebied voor de productie van de eieren, administratief gezien, beperkt tot de gemeenten

Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pero do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos en Vouzela.
De eieren die gebruikt worden voor de vervaardiging van „Ovos Moles de Aveiro”, zijn altijd uit dit geografische gebied afkomstig geweest en hebben hierdoor hun specifieke kleur en versheid.
Geraffineerde witte rietsuiker,
Water, ouwel en chocolade.
–

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Bereiding van de suikersiroop.
Het mengen van de rauwe gescheiden eierdooiers door de suikersiroop.
Het verwarmen van het deeg (mengsel van eierdooiers met suikersiroop).
Het deeg afkoelen en laten rusten.
Het vullen van de ouwels of van de houten of porseleinen vaatjes.
Het coaten van de ouwels met suikersiroop of chocolade.

3.5. Specifieke regels betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Rekening houdend met de kenmerken van het product worden de „Ovos Moles de Aveiro”, om besmetting en het optreden van veranderingen in het mengsel of de ouwel te voorkomen, op de plaats van oorsprong verpakt in vaatjes met de toegelaten afmetingen, materialen en motieven of in kartonnen doosjes of „intelligente” verpakkingen.
De losse verkoop van „Ovos Moles de Aveiro” zonder ouwel is alleen in de banketbakkerijen zelf toegestaan en het product moet steeds vergezeld gaan van de documenten waarin de oorsprong, de partij en de productiedatum zijn aangegeven.
In de kleine verkooppunten mogen de „Ovos Moles de Aveiro” hetzij voorverpakt te koop worden aangeboden, ongeacht hun aanbiedingsvorm, hetzij per stuk, in de originele open doos, mits het etiket, de partijaanduiding, de uiterste verkoopdatum en het certificeringsmerk duidelijk zichtbaar blijven.
„Ovos Moles de Aveiro” worden op kamertemperatuur bewaard en hebben in die omstandigheden een houdbaarheidstermijn van 15 dagen.
Indien het product verpakt is onder gewijzigde atmosfeer of met bewaarfolie voor levensmiddelen (slimme verpakking), is de houdbaarheidstermijn, bij kamertemperatuur, 21 dagen. Indien het product diepgevroren wordt aangeboden, is de houdbaarheidstermijn zes maanden, mits het in diepgevroren vorm wordt verkocht. Het onverpakte product mag slechts worden diepgevroren op de plek waar de „Ovos Moles de Aveiro” worden vervaardigd, omdat daar de specifiek vereiste knowhow aanwezig is en wordt voldaan aan de eis dat het product tegen ongewenste handelingen en microbiologische besmetting wordt beschermd.
„Ovos Moles de Aveiro” in met chocolade bedekte ouwels hebben een houdbaarheid van zestig dagen, mits zij worden bewaard op de voor chocolade geadviseerde technische temperatuur en in geurloze ruimten.

3.6. Specifieke regels betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het etiket moet de volgende aanduidingen bevatten: „Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida”, het certificeringsmerk en het hieronder afgebeelde logo van de „Ovos Moles de Aveiro”:



Het certificeringsmerk moet de naam van het product, de naam van de certificerende instantie en het reeksnummer bevatten, met behulp waarvan het product kan worden getraceerd.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Rekening houdend met de bodem- en klimaatvoorwaarden en -kenmerken die vereist zijn voor de bereiding van de „Ovos Moles de Aveiro”, met name ten aanzien van de vochtigheid en de omgevingstemperatuur en de vereiste specifieke knowhow, alsmede de noodzaak om het product te beschermen tegen microbiologische besmetting, is het geografische gebied voor de bereiding en verpakking beperkt tot de gemeenten grenzend aan de zeearm van Aveiro (Ria de Aveiro) en de naburige lagunegebieden. Administratief gezien bestaat dit gebied uit de gemeenten Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga en Vagos.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied

Natuurlijke kenmerken

Wat klimaat en vegetatie betreft, wordt de regio gedomineerd door het stroomgebied van de rivier de Vouga, die uitmondt in de Ria de Aveiro, een door zeewater overspoeld rivierdal, wat een ander typisch geografisch verschijnsel is. Die situatie brengt specifieke landbouwcondities met zich mee, met name ten aanzien van de maisteelt en de pluimveehouderij, die zich hier heeft ontwikkeld en op de oevers van de lagune behoorlijk ontwikkeld is.
Het gebied van de middenloop en van de lagunes van de benedenloop van de Vouga was van oudsher een vruchtbaar gebied waar grote hoeveelheden hoogwaardige mais werden verbouwd. Eeuwenlang voorzag deze landbouwactiviteit in het eigen levensonderhoud, maar aan het eind van de 19e eeuw en het begin van de 20e eeuw kreeg zij een zakelijke dimensie toen in de gemeenten aan de rivier de Vouga bedrijven met een grote productiecapaciteit werden opgericht, die van zeer goede kwaliteit waren. Ongetwijfeld heeft de van oudsher aan de kippen gevoerde mais ertoe bijgedragen dat ook het afgeleide product van een dergelijke kenmerkend hoge kwaliteit is.

Historisch verband

In Aveiro worden al eeuwenlang „Ovos Moles” bereid. De in kloosters ontstane traditie is bewaard gebleven dankzij vrouwen die in kloosters waren opgeleid en die van generatie op generatie het geheim van de vervaardiging van het product hebben doorgegeven. Er bestaan documenten waaruit blijkt dat Koning Manuel I in 1502 jaarlijks 10 „arrobas” suiker van het eiland Madeira aan het Jesusklooster in Aveiro ter beschikking stelde voor de vervaardiging van de suikerwaar van het klooster, die toentertijd gebruikt werd bij het herstel van zieken. In 1908 worden de „Ovos Moles de Aveiro” omschreven als koninklijk dessert en de beroemde Portugese schrijver Eça de Queiroz verwijst er uitdrukkelijk naar in zijn romans „Os Maias” en „A Capital” uit 1888. De beroemde Braziliaanse auteur Erico Veríssimo vermeldt de „Ovos Moles” in zijn boek „Solo de Clarineta-Memórias” [Klarinetsolo] uit 1973. In 1928 verwijst Emanuel Ribeiro ook naar de met chocolade gecoate „Ovos Moles” in zijn werk „O Doce nunca amargou ... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário” [Het snoep dat nooit zuur werd ... Portugees suikerwerk. Geschiedenis. Decoratie. Recepten].
De typische vaatjes met „Ovos Moles de Aveiro”, de vorm van de ouwels met nagenoeg altijd maritieme motieven en de typische verkoopsters worden vaak op de tegelpanelen (azulejos) en in lithografieën afgebeeld en komen herhaaldelijk voor in populaire poëzie, toneelstukken en regionale volksliederen. In 1856 waren er al beroemde producenten die in een register waren ingeschreven. Op basis van het oorspronkelijke recept voerden de banketbakkers enkele experimenten uit, waarbij ze hun creativiteit de vrije loop lieten, met name met betrekking tot de productie van met chocolade bedekte „Ovos Moles”. In getuigenissen van banketbakkers uit het verleden, van wie de eerste vergunning dateert van 1930, staat het volgende: „In ons bedrijf werden ze „Ovos Moles pretos” (zwarte zachte eieren) genoemd. Hier werden de „Ovos Moles pretos” alleen gemaakt voor de feesten, omdat het erg arbeidsintensief was om ze te maken.”

Specificiteit van het product

„Ovos Moles de Aveiro” zijn speciaal vanwege de basisgrondstoffen waarmee ze worden vervaardigd, namelijk ei en suiker, en de plaatselijke knowhow, omdat de eierdooiers door de suikersiroop worden gemengd op een manier die lijkt op de roeiende beweging van de traditionele bootjes, de „moliceiros”, in de Aveiro-lagune.
De specifieke bereidingsmethode geeft de „Ovos Moles de Aveiro” een textuur, een kleur en een geheel aan aroma’s die erg typisch en uniek zijn voor de streek.
De eieren, die erg vers moeten zijn, worden voorzichtig gebroken, waarna het eigeel van het eiwit wordt gescheiden; dit laatste gebeurt hetzij manueel, waarbij de banketbakkers hun vingers als zeef gebruiken, hetzij mechanisch. Afzonderlijk daarvan wordt tegelijkertijd de suikerstroop bereid, die

moet worden verwarmd tot het punt halverwege het indikkingspunt en het moment waarop de suiker draden begint te trekken (bij een temperatuur van 110 °C). De eierdooiers worden door de suikersiroop gemengd, waarna dit mengsel wordt gebakken tot de bodem van de steelpan zichtbaar wordt. De voor deze handeling nodige knowhow is doorslaggevend. Daarna moet het deeg in daarvoor geschikte ruimten worden afgekoeld en moet het 24 uur rusten. De reden hiervoor is het feit dat, gedurende deze fase, het deeg voor de „Ovos Moles de Aveiro” erg gevoelig is voor plotselinge temperatuurwisselingen en gemakkelijk van buiten komende geuren absorbeert. Tegenwoordig bestaat er temperatuurverlagende apparatuur waarmee de koeling op een zodanig snellere en gecontroleerde wijze kan worden uitgevoerd dat de kenmerken van het deeg voor de „Ovos Moles de Aveiro” worden behouden. Indien de koeling wordt uitgevoerd met temperatuurverlagende apparatuur, moet de eindtemperatuur tussen 15 en 18 °C bedragen. Indien dit het geval is, is een rustperiode van 24 uur niet nodig.
Vanaf deze fase kan het afgekoelde mengsel, al naar gelang de gekozen aanbiedingsvorm van het eindproduct, als volgt worden gebruikt:

– om de vaatjes te vullen, die vervolgens worden afgesloten met een deksel en een afneembare folie die het product moeten isoleren en beschermen,
– als vulling van de ouwels, die vervolgens worden dichtgeplakt en handmatig worden geperst. Het dichtplakken van de ouwels met ongepasteuriseerd eiwit is niet toegestaan. Vervolgens worden de ouwelvormen met een schaar van elkaar gescheiden en overeenkomstig de verschillende motieven in rechte lijnen afgeknipt, ofwel afgesneden met behulp van de juiste snijapparatuur. De figuren worden op schalen gelegd om (indien nodig) in een droogoven te worden gedroogd; ze kunnen naar keuze met suikersiroop of chocolade bedekt worden, wat extra bescherming biedt tegen kwaliteitsverlies.

Ook de materialen die voor de verpakking worden gebruikt, zijn specifiek en uniek: de ouwel, afkomstig uit het klooster, en het houten of porseleinen vaatje, geïnspireerd door de regio en gemaakt van daar aanwezige materialen, zijn beide gebaseerd op de typische figuren van de regio. Zo worden de ouwels gemaakt in de vorm van zeedieren of visserswerktuigen of gedroogde vruchten die veel voorkomen in de hoog gelegen gebieden waar de „Ovos” worden vervaardigd, en verwijzen de afbeeldingen op de vaatjes naar de typische motieven van de Ria de Aveiro, zoals de vuurtoren en de „moliceiro”-bootjes.
Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een specifieke kwaliteit, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)
Ook de temperatuur en de vochtigheid aan de lagune hebben een gunstige invloed op de vervaardiging van de „Ovos Moles de Aveiro” en de ouwels, die daardoor de juiste en duurzame plasticiteit verkrijgen, wat buiten de regio niet kan worden bereikt.
Zowel het gebruik van de houten of porseleinen vaatjes als van de mallen voor de vervaardiging van de ouwels staan duidelijk in verband met de Ria de Aveiro en zijn lagunemotieven, wat met name blijkt uit het gebruik van de vuurtoren van de lagune of de traditionele „moliceiro”-rivierbootjes als ex-libris of uit het feit dat de ouwels de vorm hebben van vissen, schelpen van weekdieren, vaatjes en boeien die de ligging van de vissersnetten aangeven (de visvangst is een andere typische activiteit in de regio).
De aanbieding in de vorm van ouwels met naar de Ria de Aveiro en de rivier de Vouga verwijzende lagunemotieven (visjes, krabben of mesheften, mosselen, schelpen, gewone kokkels, vaatjes, zeeboeien of flessen, kokkels, vaten en tobben, tapijtschelpen, oesters en „moliceiro”-bootjes) wijst onmiskenbaar op het verband tussen het product en het geografische gebied. De unieke elementen die door de plaatselijke flora zijn geïnspireerd, namelijk noten, eikels, kastanjes en rieten manden, vormen ook een onweerlegbaar bewijs van de link met de regio, aangezien deze vruchten en materialen afkomstig zijn van plaatselijke bomen die daar spontaan groeien. Verder dient nog te worden vermeld dat de plaatselijk vervaardigde populierenhouten en porseleinen vaatjes in traditionele bedrijven en met typische traditionele grondstoffen worden gemaakt.
De „Ovos Moles de Aveiro” zijn dan ook heel bijzonder, in die mate dat het volstaat om op „Ovos Moles” te zinspelen opdat de bevolking de Aveiro-regio voor de geest haalt; de loutere aanwezigheid van de regionale symbolen (de lagune, de vuurtoren van Aveiro of de „moliceiros”) op de verpakking of in de etalage van een winkel zorgt ervoor dat de producten direct met Aveiro in verband worden gebracht.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze Verordening)
http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.